

KitchenAid®

DUAL FUEL DOUBLE OVEN RANGE

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, call for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.kitchenaid.ca**

CUISINIÈRE À BI-COMBUSTIBLE ET À DOUBLE FOUR

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777**
ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.ca**

Table of Contents/Table des matières..... 2



**Model/Modèle
KDRS505X**

W10430933B

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| RANGE SAFETY | 3 |
| The Anti-Tip Bracket | 4 |
| COOKTOP USE | 6 |
| Cooktop Controls | 6 |
| Sealed Surface Burners | 7 |
| Griddle | 8 |
| Cookware | 8 |
| Home Canning | 8 |
| GLASS TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC DOUBLE OVEN CONTROL | 9 |
| Electronic Control Pads | 9 |
| Display | 9 |
| Start | 9 |
| Control Lock | 9 |
| Off | 9 |
| Clock | 9 |
| Oven Lights | 10 |
| Timer Set/Off | 10 |
| Options | 10 |
| Oven Temperature Control | 11 |
| OVEN USE | 12 |
| Aluminum Foil..... | 12 |
| Positioning Racks and Bakeware | 12 |
| Roll-Out Rack..... | 13 |
| Bakeware..... | 13 |
| Meat Thermometer..... | 14 |
| Oven Vents | 14 |
| Baking..... | 14 |
| Broiling..... | 14 |
| Slow Cook | 16 |
| Convection Cooking - Lower Oven Only..... | 16 |
| EasyConvect™ Conversion..... | 16 |
| Convection Bake | 17 |
| Convection Roast..... | 17 |
| Convection Broil..... | 17 |
| Proofing Bread - Lower Oven Only..... | 17 |
| Timed/Delay Cooking..... | 18 |
| Keep Warm Feature | 18 |
| Sabbath Mode..... | 19 |
| RANGE CARE | 20 |
| Self-Cleaning Cycle..... | 20 |
| General Cleaning..... | 21 |
| Oven Light | 22 |
| Oven Door | 22 |
| TROUBLESHOOTING | 23 |
| ASSISTANCE OR SERVICE | 25 |
| In the U.S.A. | 25 |
| Accessories | 25 |
| In Canada | 25 |
| WARRANTY | 26 |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE | 28 |
| La bride antibasculement..... | 29 |
| UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 31 |
| Commandes de la table de cuisson | 32 |
| Brûleurs de surface scellés | 33 |
| Plaque à frire | 33 |
| Ustensiles de cuisson | 34 |
| Mise en conserve à la maison..... | 34 |
| TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE TACTILE EN VERRE POUR DOUBLE FOUR | 35 |
| Touches de commande électroniques | 35 |
| Affichage..... | 35 |
| Start (mise en marche) | 35 |
| Verrouillage des commandes..... | 35 |
| Off (arrêt)..... | 35 |
| Horloge | 36 |
| Lampes du four | 36 |
| Réglage/arrêt de la minuterie | 36 |
| Options | 36 |
| Commande de la température du four | 37 |
| UTILISATION DU FOUR | 38 |
| Papier d'aluminium..... | 38 |
| Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four..... | 38 |
| Grille déployable..... | 39 |
| Ustensiles de cuisson au four | 40 |
| Thermomètre à viande | 40 |
| Évents du four | 41 |
| Cuisson au four | 41 |
| Cuisson au gril..... | 41 |
| Cuisson lente..... | 43 |
| Cuisson par convection - four inférieur uniquement | 44 |
| Conversion EasyConvect™ | 44 |
| Cuisson au four par convection..... | 44 |
| Rôtissage par convection | 45 |
| Cuisson au gril par convection..... | 45 |
| Levée du pain - four inférieur uniquement..... | 45 |
| Cuisson minutée/de mise en marche différée | 45 |
| Caractéristique Maintien au chaud | 46 |
| Mode Sabbat..... | 47 |
| ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE | 48 |
| Programme d'autonettoyage | 48 |
| Nettoyage général | 49 |
| Lampe du four | 51 |
| Porte du four..... | 51 |
| DÉPANNAGE | 52 |
| ASSISTANCE OU SERVICE | 54 |
| Aux États-Unis..... | 54 |
| Accessoires | 54 |
| Au Canada | 54 |
| GARANTIE | 55 |

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

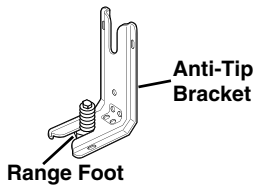
A child or adult can tip the range and be killed.

Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged per installation instructions.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.**
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.
- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70*. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

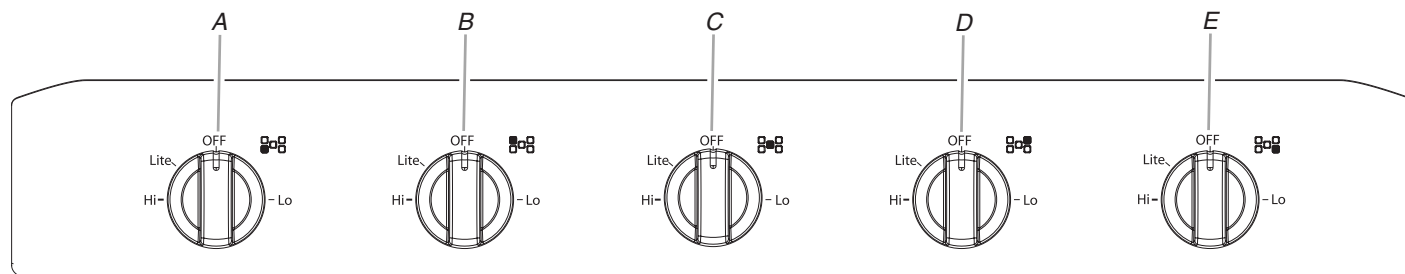
For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP USE

This manual covers different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.



A. Left front burner control knob (16,000 Btu/h)
B. Left rear burner control knob (5,000 Btu/h)

C. Center burner control knob (7,350 Btu/h)
D. Right rear burner control knob (5,000 Btu/h)
E. Right front burner control knob (10,000 Btu/h)

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Turn off all controls when not cooking.

Failure to follow these instructions can result in death or fire.

IMPORTANT: Your cooktop is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use LP Gas, an LP Gas Conversion Kit is included with your new range. See the Installation Instructions for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to Lite.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

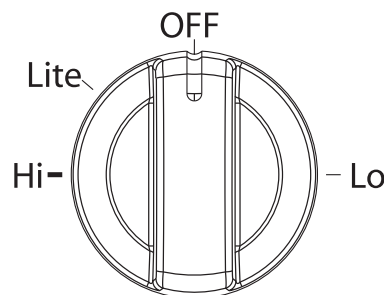
NOTE: Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for the clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniters will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see whether it is wired with the correct polarity.

REMEMBER: When range is in use or (on some models) during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Large, Medium and Small Burner Control



NOTE: Settings are marked on the control panel.

All of the burner controls provide a range of cooking settings from Hi to Lo.

The large standard burner (16,000 Btu/h [British Thermal Units]) provides the highest heat setting, and is ideal for cooking large quantities of food or liquid and using large pots and pans.

The medium burner (10,000 Btu/h) provides the high heat setting, and is ideal for cooking medium-sized quantities of food or liquid and using medium-sized pots and pans.

The center burner (7,350 Btu/h) is ideal for direct heating of foods on the griddle at lower power settings.

The small burners (5,000 Btu/h) are ideal for small quantities of food or liquid and using small pots and pans. The lower power allows more accurate simmer control at the lowest setting.

To Set:

1. Push in and turn knob counterclockwise to Lite.
All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to Lite will produce a flame.
2. Turn knob anywhere between Hi and Lo.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|--------------------|---|
| Hi | <ul style="list-style-type: none"> ■ Start food cooking. ■ Bring liquid to a boil. |
| Medium High | <ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a rapid boil. ■ Quickly brown or sear food. |
| Medium | <ul style="list-style-type: none"> ■ Hold a slow boil. ■ Fry poultry or meat. |
| Medium Low | <ul style="list-style-type: none"> ■ Stew or steam food. ■ Cook pudding, sauce, icing or gravy. |
| Lo | <ul style="list-style-type: none"> ■ Keep food warm. ■ Simmer. |

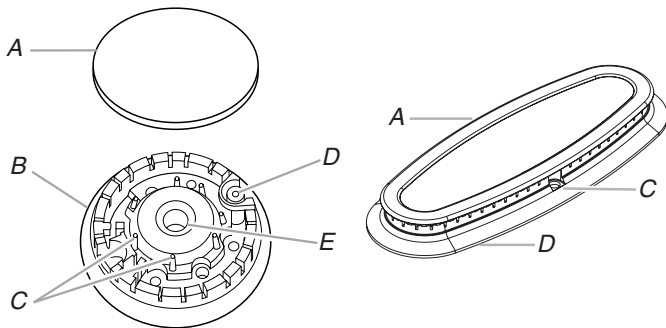
Sealed Surface Burners

IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner Cap Alignment

Always keep the burner cap properly fitted in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

Standard Burner



A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter
E. Gas tube opening

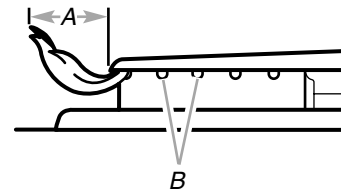
Gas tube opening

Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube opening by always using a burner cap.

Burner ports

Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown below. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

Standard Burner

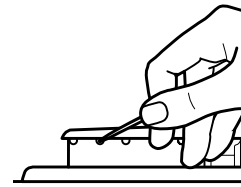


A. 1-1/2" (25-38 mm)
B. Burner ports

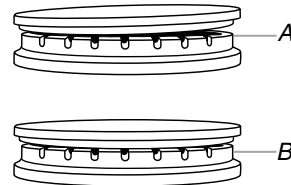
To Clean:

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins on the cap are properly aligned with the burner base.

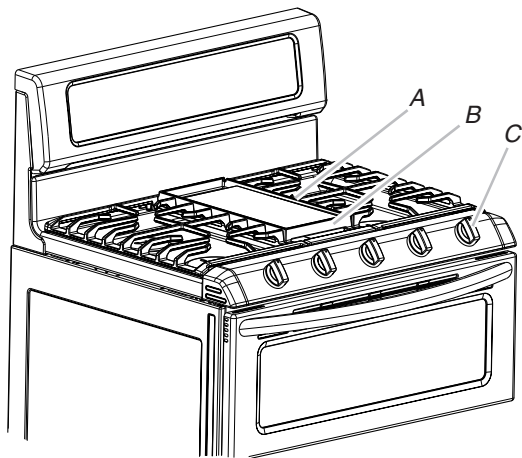


A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Griddle

1. Turn off the cooktop burners and allow the grates to cool.
2. Replace center grate with the griddle, keeping the handle toward the cooktop controls.



A. Griddle
B. Handle
C. Cooktop controls

3. The feet on the bottom of the griddle will fit into the same places as the center grate.

To Use:

IMPORTANT: To avoid damaging the griddle, the griddle is to be used on the center burner on low to medium heat only.

- The griddle is intended for direct food cooking. To avoid damaging the finish of the griddle, do not use pans or metal utensils on the griddle.
- To avoid damaging the nonstick finish, do not use nonstick cooking sprays.

Cookware

IMPORTANT: Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid, and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop or grates. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Cookware with nonstick surfaces should not be used under the broiler.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|--|
| Aluminum | <ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly and evenly.■ Suitable for all types of cooking.■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| Cast iron | <ul style="list-style-type: none">■ Heats slowly and evenly.■ Good for browning and frying.■ Maintains heat for slow cooking. |
| Ceramic or Ceramic glass | <ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Heats slowly, but unevenly.■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| Copper | <ul style="list-style-type: none">■ Heats very quickly and evenly. |
| Earthenware | <ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Use on low heat settings. |
| Porcelain enamel-on-steel or cast iron | <ul style="list-style-type: none">■ See stainless steel or cast iron. |
| Stainless steel | <ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly, but unevenly.■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

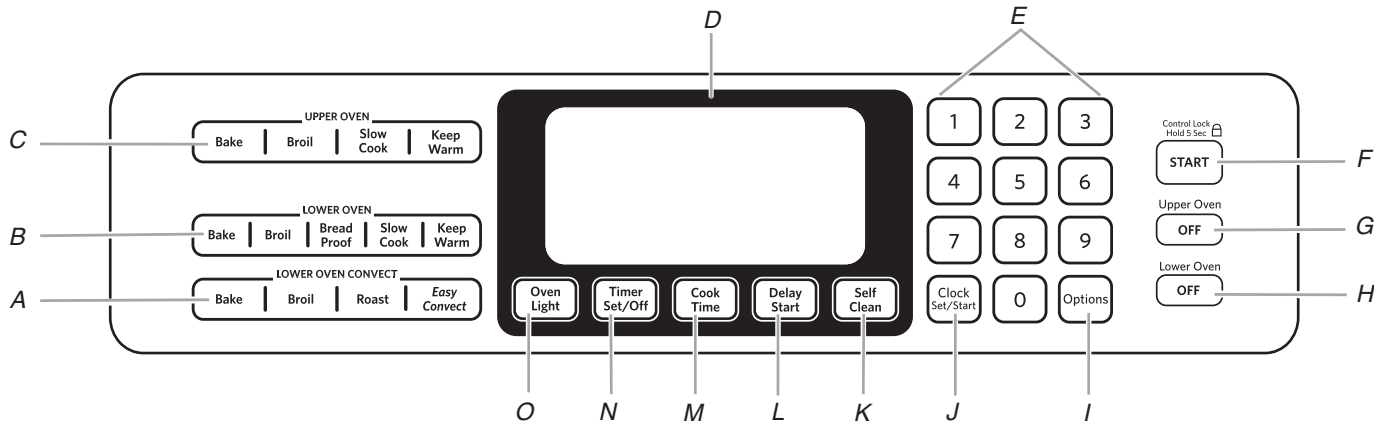
Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

GLASS TOUCH-ACTIVATED ELECTRONIC DOUBLE OVEN CONTROL

Model KDRS505XSS



A. Lower oven convection settings
B. Lower oven settings
C. Upper oven settings
D. Display screen
E. Number keys

F. Start/control lock
G. Upper oven off
H. Lower oven off
I. Options selection pad
J. Clock set/start

K. Self-clean
L. Delay start
M. Cook time (length of cooking time)
N. Timer set/off
O. Oven light

Electronic Control Pads

When pressing any control pad function on the Electronic Oven Control, use the pad of your finger to press the desired function. Hold down the control pad a few seconds, or until the desired function appears in the display.

When entering multiple functions within one setting, pause briefly between each control pad command. If a command pad is pressed several times repeatedly, the pad may briefly stop working. Wait a few seconds, and the pad should function again as normal.

Display

When the oven is in use, after preheat, the display shows the oven temperature and time of day. During Timed Cooking, the display shows a timed countdown.

When power is first supplied to the range or if a power failure occurs, "12:00" will appear on the display. See the "Clock" section to set the time of day.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

Start

The START pad begins any oven function except the Timer, Control Lock and Sabbath Mode. If not pressed within 5 seconds after pressing a pad, "Set temp or Push Start" will appear on the oven display as a reminder. If not pressed within 2 minutes after pressing a pad, the oven display will return to inactive mode (time of day) and the programmed function will be canceled.

If a function has been started and a different function is selected, "Set temp or Push Start" will appear in the display after 5 seconds. If the START pad is not pressed within 2 minutes, the oven display will return to the active/already started function.

Control Lock

The Control Lock feature shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the oven.

The control cannot be locked if the oven is in use or the oven temperature is 400°F (205°C) or above. The current time of day will remain in the display when the control is locked.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

When the control is locked, only the Timer Set/Off and Oven Light pads will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the oven, the Timer and Timed Cooking are off. Press and hold the START pad for 5 seconds until "Control Locked" appears on the display. "Locked" will remain in the display. Repeat to unlock and remove "Locked" from the display.

Off

The OFF pad stops any oven function except for the Clock, Timer and Control Lock.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format. See "Clock" in the "Options" section to change the format.

1. Press CLOCK SET/START.
2. Press "3" on the number pad for AM or "6" on the number pad for PM.
3. Press number pads to set time of day.
4. Press CLOCK SET/START. The time of day is now set.

Oven Lights

While the oven doors are closed, press OVEN LIGHT to turn the lights on and off. Both oven lights will come on when the either door is open. The oven lights will not come on during the Self-Clean cycle.

Timer Set/Off

The Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes and counts down the set time.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set Timer:

1. Press TIMER SET/OFF.
2. Press the number pads to set length of time.
3. Press TIMER SET/OFF to start the timer.
When the set time ends, timer completion tones will sound, then reminder tones will sound approximately every 60 seconds.
4. Press TIMER SET/OFF anytime to cancel the Timer and/or stop reminder tones.
If TIMER SET/OFF is pressed, the oven will turn off.

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

Options

Fahrenheit and Celsius

The temperature is factory preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press OPTIONS once.
“TEMP UNIT” appears in the upper text area. “FAHRENHEIT. Press (1) for Celsius” will scroll twice in the lower text area.
 2. Press “1” to change the temperature unit setting.
“CELSIUS. Press (1) for Fahrenheit” will scroll twice from right to left in the lower text area.
 3. “CELSIUS Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The temperature units have been changed.
 4. Press OFF to exit and display the time of day.
-

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

Basic Functions

One tone

- Valid keypad press
- End of Kitchen Timer (long tone)
- Function has been entered

Two tones

- Oven is preheated

Three tones

- Invalid keypad press

Four tones

- End of cycle

Adjusting Sound On or Off

The oven sound is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS twice until “SOUND” appears in the upper text area, and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the sound Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The sound has now been turned off.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Adjusting Sound Volume

The oven sound is factory preset for High but can be changed to Low.

1. Press OPTIONS 3 times until “SOUND VOLUME” appears in the text area, and “HIGH. Press (1) for LOW” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the sound Low. “LOW. Press (1) for HIGH” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. “Low Selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. The sound volume has now been changed.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Adjusting End Tone On or Off

The end tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS four times until “END TONE” appears in the upper text area, and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the end tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The end tone has now been turned off.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Adjusting Keypress Tone On or Off

The keypress tone is factory set for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS five times until “KEYPRESS TONE” appears in the upper text area, and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the keypress tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The keypress tone has now been turned off.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Adjusting Reminder Tone On or Off

The reminder tone is factory preset for On but can be changed to Off.

1. Press OPTIONS six times until “REMINDER TONE” appears in the upper text area, and “ON. Press (1) for OFF” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn the reminder tone Off. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The reminder tone has now been turned off.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is factory preset for the 12-hour format.

To Change the Clock to 24-Hour Format:

1. Press OPTIONS seven times until “12/24 HOUR” appears in the upper text area, and “12 HR. Press (1) for 24 Hr” scrolls twice in the lower text area.
2. Press “1” once to select 24 hour and again to select 12 hour.
3. Wait 30 seconds or press OFF to accept the setting.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

Sabbath Mode configures the range to conform to Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. Refer to the “Sabbath Mode” section for a full description of this feature.

12-Hour Auto Off

The oven control is factory preset to automatically shut off the oven 12 hours after the oven turns on. This will not interfere with any timed or delayed cook function.

To Cancel 12-Hour Auto Off:

1. Press OPTIONS nine times until “12 Hr AUTO_OFF” appears in the upper text area, and “ON. Press (1) for Off” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to turn off the 12-hour Auto Off feature. “OFF. Press (1) for ON” will scroll twice from right to left in the lower text area.
3. “OFF Selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. The feature has been turned off.
4. Press OFF to exit and display the time of day.

Language

The Language is factory preset to English but can be changed to French.

To Change the Language to French:

1. Press OPTIONS 10 times until “LANGUAGE” appears in the upper text area, and “ENGLISH. Press (1) for French” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press “1” to select French. “FRENCH. Press (1) for English” will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
3. “FRENCH Selected” will scroll, in French, twice from right to left in the lower text area.
4. The language displayed will now be French.
5. Press OFF to exit and display the time of day.

Oven Temperature Control

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

Temperature adjustment applies to upper or lower ovens.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. The absence of a minus sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

| ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C) | COOKS FOOD |
|----------------------------------|--------------------|
| 10°F (6°C) | ...a little more |
| 20°F (12°C) | ...moderately more |
| 30°F (17°C) | ...much more |
| -10°F (-6°C) | ...a little less |
| -20°F (-12°C) | ...moderately less |
| -30°F (-17°C) | ...much less |

To Adjust Oven Temperature Calibration:

1. Press OPTIONS 11 times until “TEMP CALIB” appears in the upper text area, and “UPPER CALIBRATE. Press (1) for Lower calibrate or push START” scrolls twice from right to left in the lower text area.
2. Press START to calibrate the upper oven. UPPER Calibrate selected” will scroll twice from right to left in the lower text area. “Press (3) to increase (6) to decrease” scrolls twice from right to left in the lower text area.
OR
Press “1” to calibrate the lower oven. “LOWER Calibrate selected” scrolls twice from right to left in the lower text area. “Press (3) to increase (6) to decrease” scrolls twice from right to left in the lower text area.
3. Each press of the “3” or “6” number pad will increase or decrease the offset by 5°F (3°C) increments. The adjustment can be set between 30°F (17°C) and -30°F (-17°C).
4. Press OFF to set the adjustment and exit the Temperature Calibration menu.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

Preheat is recommended for cooking most foods. Food should be placed in the oven when the preheat beep occurs. Some modes use elaborate cycling to achieve best performance. If the oven temperature is increased after the oven is preheated, make sure the oven is preheated to the new temperature before food is put into the oven. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil, liner or cookware.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

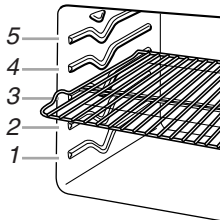
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- The upper oven is equipped with 1 flat rack.
- The lower oven is equipped with 1 flat rack and 1 roller rack.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ½" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To Remove Oven Racks:

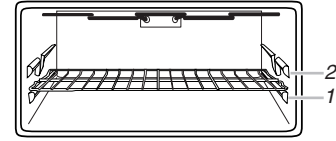
Flat Rack: Pull rack out to the stop position, raise the front edge, and then lift out.



To Replace Oven Racks:

Flat Rack: Place rack on the rack support in the oven. Tilt the front edge up slightly, and slide rack back until it clears the stop position. Lower front and slide back into the oven.

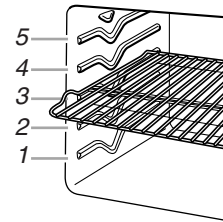
Rack Positions - Upper Oven



Baking and Broiling

| FOOD | RACK POSITION |
|-----------|---------------|
| All foods | 1 |

Rack Positions - Lower Oven



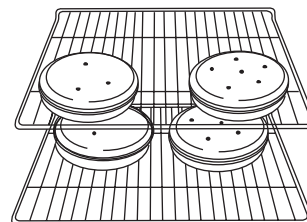
| FOOD | RACK POSITION |
|---|-------------------------------------|
| Large roasts, turkeys, small cuts of meat and poultry | 1 (roll-out rack) |
| Bundt cake, loaf of bread | 2 |
| Cookies, biscuits, muffins, layer cakes, 9 x 13" (22.9 x 33.0 cm) cakes (convection baking) | 3 |
| 2-rack baking and 9 x 13" (22.9 x 33.0 cm) cakes (traditional baking) | 1 (roll-out rack) and 4 (flat rack) |

Multiple Rack Cooking

2-rack: Use rack positions 1 and 4 with roll-out rack in position 1. When baking 2 racks of pizza, stagger pizza so that the pizza on rack position 1 is toward the right side of the oven and the pizza on rack position 4 is toward the left side of the oven.

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 1 (roll-out rack) and 4 (flat rack). Place the cakes on the racks as shown.



BAKEWARE

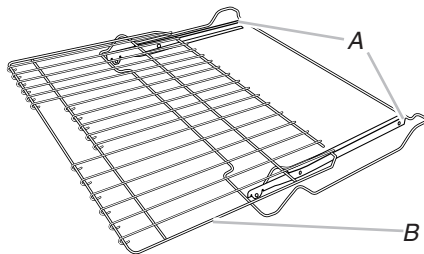
To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

| NUMBER OF PAN(S) | POSITION ON RACK |
|------------------|-------------------------------------|
| 1 | Center of rack. |
| 2 | Side by side for round cake pans. |
| 3 or 4 | Refer to the previous illustration. |

Roll-Out Rack

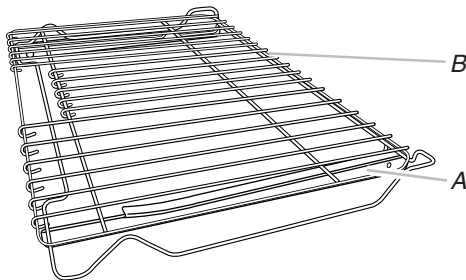
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all rack guide positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

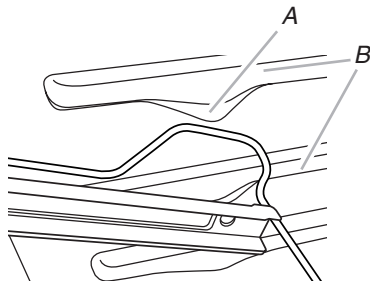
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Rack

1. Angle rack assembly up and insert into the "V" cutout in the rack guides of the oven cavity.
2. Keep rack assembly lifted up at an angle and push in to bypass the lower "V" cutout.
3. Gently slide rack assembly into oven, bypassing the "V" cutouts.



A. "V" cutout
B. Rack guides

To Remove Roll-out Rack

1. Push the sliding shelf in completely so that it is in the closed and engaged position.
2. Using 2 hands, gently pull the sliding shelf and the slide rails at the same time to the "V" cutout. Angle the rack so that the front is higher than the back, and gently pull rack past "V" cutout and then out of the oven.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Bakeware

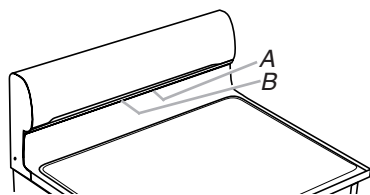
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

| BAKEWARE/ RESULTS | RECOMMENDATIONS |
|--|---|
| Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning | <ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe. |
| Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. |
| Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning | <ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time. |
| Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning | <ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time. |
| Stoneware/Baking stone <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions. |
| Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts | <ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures slightly. |

Meat Thermometer

A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer. On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

Oven Vents



A. Upper oven vent
B. Lower oven vent

The oven vents release hot air and moisture from the ovens, and should not be blocked or covered. Blocking or covering the vents will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vents.

Baking

Before baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

- Allow at least ½" (1.3 cm) between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven. Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- Depending on the model, the convection fan and element may operate during preheating or the bake cycle.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 450°F (232°C). To use baking/pizza stones at temperatures above 450°F (232°C), put stone in after the preheat beep. When preheating with a baking/pizza stone in the oven, allow at least 30 minutes for preheating.
- Use only 1 rack in the upper oven.

To Bake:

1. Press upper or lower oven BAKE.
"BAKE" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 350°F (175°C) will be displayed.
"Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the number pads to enter the desired temperature.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature and then START. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

3. (Optional) If a Set Cooking Time is desired, press COOK TIME. Press the number pads to enter the desired cook time. "Push START" will scroll in the selected oven text area.
4. Press START.
"Preheating" will appear in the selected oven text area.
"Preheating" remains in the text area until the set temperature is reached.
5. When the preheat cycle is complete, "Preheat done Insert food" will scroll twice in the selected oven text area.
"Bake" will scroll in the selected oven text area until OFF for the selected oven is pressed.
6. Place food in the oven.
7. Press upper oven or lower oven OFF when finished.
8. Remove food from the oven.

NOTE: If Cook Time is to be used for baked goods, increase the cook time by 10-15 minutes for the upper oven and 15-20 minutes for the lower oven and allow oven to preheat. Place food in oven when preheat is complete. When Cook Time expires, the oven(s) will turn off.

Broiling

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

- For best results, use a broiler pan and grid (not provided). It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Select 550°F (288°C) broil for most broiling. Select 450°F (232°C) broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry to avoid over browning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before broiling, position the rack according to the Broiling Chart. Position food on the grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

When broiling in the upper oven, close the upper door completely.

When broiling in the lower oven, close the door to the broil stop position (about 4" [10.0 cm]).

To Broil Using Variable Temperature:

1. Place the food in the upper oven and close the oven door. Preheating is not necessary.

OR

2. Place the food in the lower oven and position the oven door to the broil stop position. Preheating is not necessary.
3. Press upper or lower oven BROIL. "BROIL" appears in the upper or lower text area, depending on oven selected, and "550" is displayed. "Set temp or" appears in the selected oven text area followed by "Push Start."
4. Press the number pads to enter the desired temperature.
5. Press START.

"Broiling" appears in the selected oven text area and remains there until the set temperature is reached.

NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature then pressing START.

"BROIL" appears in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until OFF for the selected oven is pressed.

6. Press OFF for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Broil Using Cook Time:

1. Place the food in the upper oven and close the oven door. Preheating is not necessary.

OR

2. Place the food in the lower oven and position the oven door to the broil stop position. Preheating is not necessary.
3. Press upper or lower oven BROIL. "BROIL" appears in the upper or lower text area, depending on oven selected, and "550°F" is displayed. "Set temp or" appears in the text area followed by "PUSH START."
4. Press the number pads to enter the desired temperature.
5. Press COOK TIME.

"Set cooking time or push START" appears in the selected oven text area.

Press the number pads to enter the amount of time to cook.

6. Press START.

"Broiling" appears in the selected oven text area and remains there until the set temperature is reached.

NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the number pads to enter the desired temperature then pressing START.

"BROIL" appears in the selected oven text area once the set temperature is reached and remains there until OFF for the selected oven is pressed or the door is opened.

When the cook time expires, the oven turns off.

7. Press OFF for the selected oven when finished.
8. Remove food from the oven.

BROILING CHART

It is not necessary to preheat oven(s) when broiling. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual tastes. Most foods should be turned halfway through cooking time. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (5). For diagram, see the "Positioning Racks and Bakeware" section.

| FOOD | UPPER OVEN | | | LOWER OVEN | | |
|--|---------------|------------|---------------------|---------------|------------|---------------------|
| | RACK POSITION | SETTING | COOK TIME (minutes) | RACK POSITION | SETTING | COOK TIME (minutes) |
| Steak 1" (2.5 cm) thick medium | 1 | 550 | 15-19 | 4 | 550 | 15-19 |
| Ground meat patties 4 oz (113 g), 3/4" (2.0 cm) thick up to 12, well-done up to 6, well-done | 1 1 | 550 550 | 15-19 15-19 | 4 4 | 550 550 | 15-19 15-19 |
| Pork chops 1" (2.5 cm) thick, well-done | 1 | 550 | 22-27 | 4 | 550 | 22-27 |
| Chicken bone-in, skin-on breast pieces well-done | 1 | 450 | 25-45 | 3 or 4 | 450 | 25-45 |
| Fish* Filets, flaky Steaks, 1" (2.5 cm) thick, flaky | 1 1 | 450 450 | 6-13 10-16 | 4 4 | 450 450 | 6-13 10-16 |

*When broiling fish, spray broil pan with cooking oil. Do not turn fish filets.

For hamburgers that have rare interiors and seared exteriors, broil less time on the first side.

Slow Cook

Slow Cook is best for food items such as beef, poultry and pork. This cycle is available to cook food at low temperatures for long periods of time. Food can be cooked up to 12 hours depending on the temperature chosen.

Recommended temperature range:

4 hour cook time = 250-300°F (120-150°C)

8 hour cook time = 200-250°F (93-120°C)

12 hour cook time = 170-225°F (77-107°C)

- Food should be completely thawed.
- Cover food to keep food moist.
- Prior to Slow Roasting, meat can be pan seared or broiled on sides to enhance browning, flavor and tenderness.
- Use flat rack in position 3 for best results.

To Use Slow Cook:

Before using Slow Cook, see “Positioning Racks and Bakeware” section. It is not necessary to preheat the oven.

1. Place food in oven.
2. Press the SLOW COOK keypad for the desired oven.
3. Press the number keypads to enter a desired temperature if something other than the default temperature of 225°F (107°C) is desired.
The Slow Cook range can be set between 170°F (77°C) and 300°F (150°C).
4. Press START.
“Preheating” will show in the display until the set temperature is reached.
“Lo” will also appear in the display until the oven reached a temperature of at least 170°F (77°C).
When an oven temperature of at least 170°F (77°C) is reached, the oven display will show the temperature increasing. Two tones will sound when the set temperature is reached.
5. Press OFF for the selected oven when finished.

Convection Cooking - Lower Oven Only

During convection cooking, the fan provides increased hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food helps to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces.

During the Convection function, the ring element, bake or broil element, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately, and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) and fan will turn back on when necessary.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.

- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry.

EasyConvect™ Conversion

Convection cooking temperatures and times can differ from those of standard cooking. Depending upon the selected category, EasyConvect™ conversion automatically may reduce the standard recipe temperature and/or time you input for convection cooking.

Foods are grouped into 3 general categories. Choose the category most appropriate for the food to be cooked. Use the following chart as a guide.

| SETTING | FOODS |
|--------------------|---|
| MEATS | Chicken: whole and pieces Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham (Turkey and large poultry are not included because their cook time varies.) |
| BAKED GOODS | Biscuits, Breads: quick and yeast Cakes and Cookies Casseroles |
| OTHER FOODS | Frozen convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, lasagna |

To Use:

When using convection temperature conversion for Baked Goods and Other Foods, allow the oven to preheat before placing food in the oven by adding 15 minutes to the standard cook time.

1. Press EASY CONVECT until the desired option is displayed (Meats, Baked Goods or Other Foods) then press START.
2. Press number keypads to enter standard cook temperature then press START.
3. Press number keypads to enter standard cook time then press START.
“Preheating” will appear on the oven display until the set temperature is reached.
4. Place the food in the oven at the appropriate time.
When the stop time is reached, end-of-cycle tones will sound, if enabled. Open the door and check food.
5. Press lower OFF when finished.
6. Remove food from the oven.

Convection Bake

Convection Bake can be used to bake and cook foods on single or multiple racks. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

Allow the range to preheat before placing food in the oven.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C).

To Convection Bake:

Before convection baking, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Press CONVECT BAKE.

Press the number pads to enter a temperature other than 325°F (163°C). The convection bake range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).

2. Press START.

"Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

"Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.
-

Convection Roast

Convection Roast can be used to roast meat and poultry. During convection roasting, the broil or bake element and the convection element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

- Reduce recipe cook time by 15-30%.

To Convection Roast:

Before convection roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

If you would like to purchase a Broiler Pan Kit, one may be ordered. See "Assistance or Service" section to order.

1. Press CONVECT ROAST.

Press the number pads to enter a temperature other than 350°F (177°C). The convection roast range can be set between 170°F and 550°F (77°C and 288°C).

2. Press START.

"Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

"Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.
-

Convection Broil

Convection Broil is ideal for cooking foods such as thinner cuts of meat; filets of fish; and boneless, skinless chicken. The oven door must be closed to use convection broil.

During convection broiling, the broil element will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

To Convection Broil:

Before convection broiling, see "Broiling" section for general broiling guidelines. Position rack.

Position food on the unheated grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack.

Close the door.

1. Press CONVECT BROIL.

Press the number pads to enter a temperature other than 550°F (288°C). The convection broil range can be set between 300°F and 550°F (149°C and 288°C).

2. Press START.

"Preheating" will show in the display until the set temperature is reached.

"Lo" will also appear in the display if the actual oven temperature is under 170°F (77°C).

When the actual oven temperature reaches 170°F (77°C), the oven display will show the oven temperature increasing.

When the set temperature is reached, if on, 2 tones will sound.

3. Press OFF when finished cooking.
-

Proofing Bread - Lower Oven Only

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

There are two options for Bread Proofing: Standard Proof and Rapid Proof. Standard Proof is used for fresh dough, thawed dough and for the first and second rise. Rapid proof should be used for frozen dough and can be used for the second rise of the formed dough.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place on rack guide 2 and close the oven door.

NOTE: If the oven temperature is greater than 100°F (38°C), "oven cooling" will be displayed until the temperature is less than 100°F (38°C).

1. Press BREAD PROOF until the desired proof is displayed ("Standrd" or "Rapid").

2. Press START.

Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.

3. Press LOWER OVEN OFF when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

Timed/Delay Cooking

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven(s) to cook for a set length of time. Delay Cooking allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day. Delay Cooking should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Timed Cooking is available on most cycles except Self-Clean, Bread Proof, and Keep Warm.

Delay Cooking is available on the Bake, Convection Bake, and Convection Roast cycles.

To Set a Cook Time:

1. Press the keypad for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed then press START.

2. Press COOK TIME.
 3. Press number keypads to enter the length of time to cook.
 4. Press START.
- The cook time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

To Set a Delay Cooking Time:

Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "Clock" section.

1. Press the keypad for any cooking function except Self-Clean, Bread Proof or Keep Warm.

Press the number keypads to enter a temperature other than the one displayed then press START.

2. Press DELAY START.
3. Press number keypads to enter the delay start time. The delay start time is the amount of time by which you want to delay the start.
4. Press START.

5. Press the number keypads to enter the desired length of cooking time.

6. Press START.
- The start time is automatically calculated and displayed.

The delay countdown appears on the oven display.

When the start time is reached, the oven will automatically turn on. The cook time countdown will appear on the oven display.

The set temperature and minute time countdown will appear on the oven display.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically, and end-of-cycle tones will sound.

Keep Warm Feature

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press the KEEP WARM keypad for desired oven.
"KEEP WARM" will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection), and 170°F (77°C) will be displayed.
"Set temp or" will scroll in the selected oven text area, followed by "Push START."
2. Press the number keypads to enter the desired temperature.
The temperature can be set from 145°F (63°C) to 190°F (85°C).
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START.
3. Press START.
"Warm" will appear in the selected oven text area, and the set temperature will be displayed.
4. "WARM" and the temperature will be displayed while the Keep Warm setting is active.
5. Place food in the oven.
6. Press OFF for the selected oven when finished.
7. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm Feature:

Press OFF for the oven that is in use. Remove food from oven.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode allows the range to operate in compliance with the Star-K Jewish Sabbath requirements for a Bake cycle, including Timed Bake or Delayed Bake functions. To use the Sabbath Mode on this range note the following:

- The Sabbath Mode feature must first be enabled. This is only done one time and only if Sabbath Mode is expected to be used at a later time.
- When Sabbath Mode is enabled all range features and functions operate the same as before Sabbath Mode was enabled.
- When Sabbath Mode is enabled and activated it can be used for any Bake, Timed Bake or Delayed Bake cycle by completing the steps in “To Activate Sabbath Mode” in this section.

When Sabbath Mode is activated your range will run under the following conditions:

- All cooking functions are disabled except for Bake, Timed Bake and Delayed Bake.
- The following keypads can be used: Bake, Cancel, Start, Options and the number keypads.
- The following features are disabled and cannot be used: all tones and chimes, timers, 12 Hour Shutoff, Oven Cleaning, Energy Save and Cooktop Lockout (if applicable).
- Cooktop elements can be used.
- The oven light will not change and will remain on or off all the time, even if the Oven Light keypad is pressed or the oven doors are opened or closed.
- For best results, cooking should be done on one rack in the upper oven and one rack in the lower oven.

To Enable Sabbath Mode (one time only):

Sabbath Mode must be enabled to allow the control to run a Bake, Timed Bake or Delayed Bake under the conditions listed above.

1. Press OPTIONS eight times until “SABBATH” appears in the upper text area.
2. Press “1” to enable Sabbath Mode.
3. “ON Selected” will scroll twice in the text area. The oven is now enabled to be run in Sabbath Mode.
4. Press OFF to exit and display the time of day. Sabbath Mode remains enabled.

NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat the previous steps 1-4. In Step 3, the display reads “OFF Selected.”

To Activate Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be activated for a Bake, Timed Bake or Delayed Bake if Sabbath Mode has been enabled.

1. Start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake.
NOTE: Sabbath Mode cannot be activated for Convection Bake or Convection Roast.
2. If Sabbath Mode is to be used for both ovens, start a Bake, Timed Bake or Delayed Bake in the second oven.
3. Press OPTIONS and the control will respond with 3 beeps. Press “7” on the number keypad. “Sabbath Bake” appears in the upper text area.

For a Timed Bake function, the time will also be displayed when the oven starts heating.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in only one oven):

1. Press the number keypad for the desired temperature setting as shown in the chart below. No temperature change will appear in the display.

| Temperature | Number Pad | Temperature | Number Pad |
|-----------------|------------|-----------------|------------|
| 170°F (76.7°C) | 1 | 325°F (162.8°C) | 6 |
| 200°F (93.3°C) | 2 | 350°F (176.7°C) | 7 |
| 225°F (107.2°C) | 3 | 375°F (190.6°C) | 8 |
| 250°F (121.1°C) | 4 | 400°F (204.4°C) | 9 |
| 300°F (148.9°C) | 5 | 450°F (232.2°C) | 0 |

2. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

To Adjust Temperature (when Sabbath Mode is running in both ovens):

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Press the number keypad for the desired temperature setting as shown in the chart above. No temperature change will appear in the display.
3. Press and hold START longer than 1 second to set the temperature change. No temperature change will appear in the display.

To Deactivate Sabbath Mode:

Sabbath Mode can be deactivated at any time during an active Sabbath Mode.

1. Press OPTIONS then “7” to return to regular baking or press OFF to turn off the oven(s).

If a Power Failure Occurs During Sabbath Mode

If a power failure occurs during Sabbath Mode, the upper text area will display “Sabbath.” Press UPPER or LOWER OFF to exit Sabbath Mode. The display will show the time of day. Sabbath Mode is no longer active, but it is still enabled for the range.

RANGE CARE

Self-Cleaning Cycle

WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See “General Cleaning” section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

Prepare Cooktop:

- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

NOTE: The cooktop burners will not function during the self-clean cycle.

IMPORTANT:

Oven temperature must be below 400°F (205°C) to program a clean cycle.

Only 1 oven can be cleaned at a time.

Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

The oven is preset for a 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

When “LOCK” shows in the display, the door cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when “LOCK” is displayed.

If an oven door is left open, “Door Open? Clean Canceled” will appear in the display and a signal will beep. Close the oven door and press SELF CLEAN.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and 24 hours must pass before the next Self-Clean cycle can begin.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

| CLEANING LEVEL | TOTAL CLEANING TIME (includes a 30 minute cool down time) |
|-----------------------|--|
| 1 (Quick) | 2 hours |
| 2 | 2 hours 30 minutes |
| 3 | 3 hours |
| 4 (reg) | 3 hours 30 minutes |
| 5 | 4 hours |
| 6 (Maxi) | 4 hours 30 minutes |

To Self-Clean:

1. Close the oven door.
2. Press SELF CLEAN.
“PRESS (1) FOR UPPER OVEN” will appear in the upper oven text area, and “PRESS (2) FOR LOWER OVEN” will appear in the lower oven text area
3. Press number “1” or “2” keypad to select desired oven to clean.
“REMOVE RACKS” will appear in the selected oven text area, followed by “SELECT OPTION.” In the other text area, “Press 1 Standard Clean” will appear.
4. Choose the Standard Clean setting by pressing “1.” “Select level” will appear in the text area, and “Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Maxi)” will scroll in the display.
5. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad followed by START.
“UNLOCK IN XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). “LOCKING” will scroll until the door is locked.

After the door is locked, “CLEAN UPPER” or “CLEAN LOWER” will scroll in the selected oven text area until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE” will scroll in the selected oven text area.

“OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

To Delay Start Self-Clean:

1. Press DELAY START.
“PRESS 1 FOR UPPER OVEN” will appear in the upper text area, and “PRESS 2 FOR LOWER OVEN” will appear in the lower text area.
2. Press “1” or “2” to select the desired oven.
“--:--” will be displayed, and “Set starting time. Push START” will appear in the selected oven text area.
3. Press the number keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
“Select cooking/cleaning mode” will scroll in the selected oven text area.
4. Press SELF CLEAN.
“REMOVE RACKS” will scroll in the selected oven text area, followed by “SELECT OPTION.” In the other text area, “Press 1 Standard Clean” will appear.
5. Choose the Standard Clean setting by pressing “1.”
“Select level” will appear in the text area and “Press (1) Level 1 (Quick), (2) Level 2, (3) Level 3, (4) Level 4 (reg), (5) Level 5, (6) Level 6 (Max)” will scroll in the display.
6. Choose the clean level desired by pressing the appropriate number keypad.
7. Press START.
The cleaning cycle will begin, and the name will scroll in the upper text area. “UNLOCK IN XXX” will scroll in the upper or lower text area (depending on oven selection). After 5 seconds, “LOCKING” will scroll until the door is locked.
After the door is locked, “CLEAN UPPER” or “CLEAN LOWER” will scroll in the display until the clean cycle is finished.

When the self-clean cycle ends:

“CLN COMPLETE” will scroll in the selected oven text area. After 5 seconds, “OVEN COOLING” will scroll in the display until the oven temperature falls below 500°F (260°C).

“UNLOCKING” will be displayed until the oven door unlocks and the lock icon turns off.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010:
See “Assistance or Service” section to order.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number W10355016 (not included):
See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When removing or replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs, if present.

Cleaning Method:

- Warm, soapy water:
Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

To avoid turning the controls on while cleaning, you may activate the Control Lock feature (on some models). See “Control Lockout” section.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010:
See “Assistance or Service” section to order.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while they are wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617:
See “Assistance or Service” section to order.

GRIDDLE

Before using the griddle for the first time and after each use, wash thoroughly with mild dish washing detergent and warm water.

- To avoid damaging the nonstick finish, it is not recommended to wash the griddle in the dishwasher.
- To avoid damage, do not use abrasive cleaning products or scouring pads.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks, or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not use oven cleaners.

Cleaning Method:

- Mildly abrasive cleaner: Scrub with wet scouring pad
- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel-wool pad.
- Oven cleaner:
Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

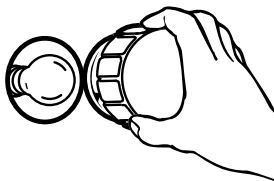
Oven Light

The oven's light is a standard 40-watt appliance bulb.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To Replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb, then bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Oven Door

IMPORTANT:

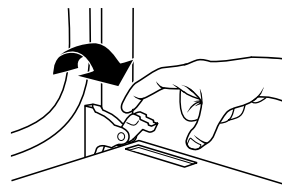
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

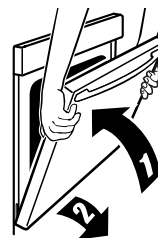
To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pull forward and down on the hinge latch on each side.



3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.
You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown or has a circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
 - **Is the range properly connected to the gas supply?**
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
-

Surface burners will not operate

- **Is this the first time the surface burners have been used?**
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
 - **Is the control knob set correctly?**
Push in knob before turning to a setting.
 - **Are the burner ports clogged?**
See “Sealed Surface Burners” section.
-

Surface burner flames are uneven, yellow and/or noisy

- **Are the burner ports clogged?**
See “Sealed Surface Burners” section.
 - **On models with caps, are the burner caps positioned properly?**
See “Sealed Surface Burners” section.
 - **Is propane gas being used?**
The range may have been converted improperly. Contact a trained repair specialist.
-

Surface burner makes popping noises

- **Is the burner wet?**
Let it dry.
-

Burner sparks but does not light

- **Is there continuous sparking, but the burner does not light?**
Discontinue use of the surface burner and contact a service technician.
-

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
-

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
See “Cookware” section.
 - **Is the control knob set to the proper heat level?**
See “Cooktop Controls” section.
 - **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
-

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Glass Touch-Activated Electronic Oven Control” section.
 - **Has a delay start been set?**
See “Timed/Delay Cooking” section.
 - **On some models, is the Control Lock set?**
See “Control Lock” section.
 - **On some models, is the Sabbath Mode set?**
See “Sabbath Mode” in the “Options” section.
-

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
See “Oven Temperature Control” section.
-

Display shows messages

- **Is the display showing “12:00”?**
There has been a power failure. Clear the display. See “Display” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section.
 - **Is the display showing a letter followed by a number?**
Press OFF to clear the display. See “Display” in the “Glass Touch-Activated Oven Control” section. If a letter followed by a number reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.
-

On some models, convection fan does not operate

- **Does display show the fan turning, but the fan does not operate?**
There will be a brief delay of the fan operation after the start of a convection function.
 - **Is the convection broil function being used?**
The fan will cycle on and off throughout convection broil operation.
 - **Is the oven door open?**
Opening the oven door during a convection function will stop the fan.
-

Self-Cleaning Cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
Close the oven door all the way.
 - **Has the function been entered?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
 - **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
See “Self-Cleaning Cycle” section.
 - **Has a delay start been set?**
See “Timed/Delay Cooking” section.
-

Oven cooking results not what expected

- **Is the range level?**
Level the range. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?**
See “Baking,” “Broiling,” “EasyConvect™ Conversion,” “Convection Bake,” or “Convection Roast” section.
- **Is the proper bakeware being used?**
See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
Decrease oven temperature 15°F to 25°F (5°C to 15°C) or move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230** or visit our website at www.kitchenaid.com.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at

www.kitchenaid.com/cookingaccessories. Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

affresh™ Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number 4396920

affresh™ Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models)

Order Part Number 8212510

affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

affresh™ Cooktop Cleaner

Order Part Number W1035505

Brick Pizza Stone

Order Part Number 4378577

Broiler Pan Kit

Order Part Number W10123240

www.kitchenaid.com/broilerpan

Gas Grate and Drip Pan Cleaner

Order Part Number 31617

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777** or visit our website at www.kitchenaid.ca.

Our Consultants Provide Assistance With:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For Further Assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® DUAL FUEL RANGE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "KitchenAid") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
 - Solid state touch control system parts
 - Gas burners
-

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON STEAM-ASSIST OVEN CAVITY AND DOORS

In the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for Factory Specified Parts for the porcelain oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by KitchenAid.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized KitchenAid servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name _____

Address _____

Phone number _____

Model number _____

Serial number _____

Purchase date _____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

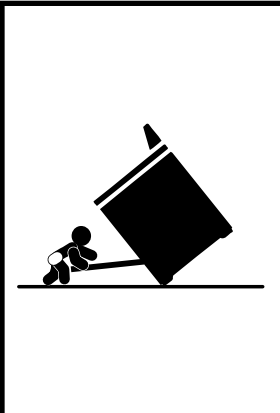
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

La bride antibasculement

Dans les conditions d'utilisation normale, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

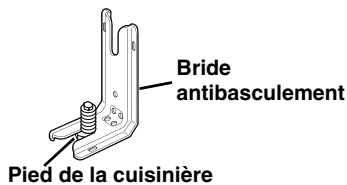
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée, conformément aux instructions d'installation.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

■ **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

■ **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimant sur la cuisinière.

■ Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.

■ Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

■ Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

■ Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.

■ Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.

■ N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

■ NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

■ Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.

■ Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

■ Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

■ Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

■ Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.

■ Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

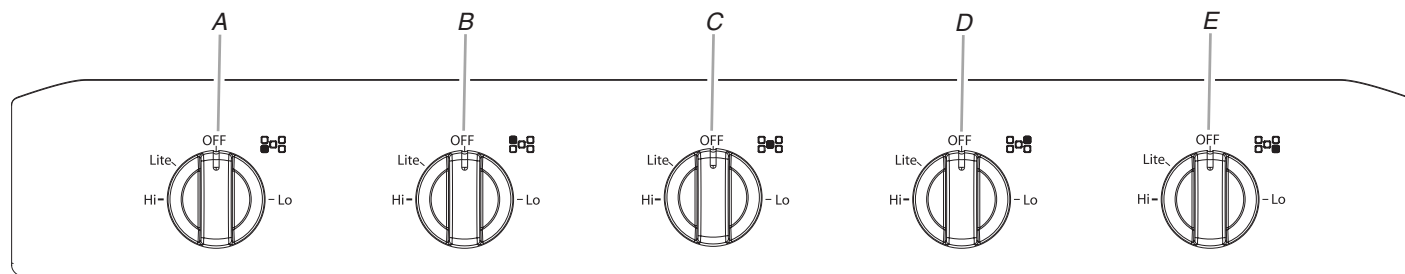
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
 - Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
 - NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'événement du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.
 - Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code ANSI/NFPA 70*. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Veiller à ce que l'installation et la mise à la terre de la cuisinière soient correctement réalisées par un électricien qualifié.
 - Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
 - Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
 - Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
 - La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.
- Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –**
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
 - Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
 - Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
 - Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation –**
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
 - Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Bouton de commande du brûleur avant gauche (16 000 BTU/h)

B. Bouton de commande du brûleur arrière gauche (5 000 BTU/h)

C. Bouton de commande du brûleur central (7 350 BTU/h)

D. Bouton de commande du brûleur arrière droit (5 000 BTU/h)

E. Bouton de commande du brûleur avant droit (10 000 BTU/h)

Commandes de la table de cuisson

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la cuisinière. Voir les "Instructions d'installation" pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à Lite (allumage).

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

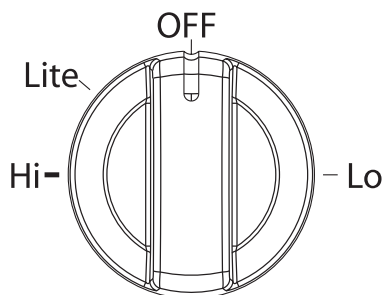
REMARQUE : Vérifier visuellement que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur ne s'est pas déclenché ou si un fusible n'est pas grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, les allumeurs deviendront reliés à la terre et pourront occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Commande des brûleurs grand, moyen et petit



REMARQUE : Les réglages sont indiqués sur le tableau de commande.

Toutes les commandes des brûleurs permettent des réglages de cuisson entre Hi (élevé) et Lo (faible).

Le grand brûleur standard (16 000 BTU/h [unités thermiques britanniques]) fournit le réglage de chaleur le plus élevé et est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments ou de liquides avec des grandes casseroles ou poêles.

Le brûleur moyen (10 000 BTU/h) fournit un réglage de chaleur élevé et est idéal pour faire cuire des quantités moyennes d'aliments ou de liquides dans des marmites et casseroles de taille moyenne.

Le brûleur central (7 350 BTU/h) est idéal pour le chauffage direct d'aliments sur la plaque à frire à des réglages de puissance inférieurs.

Les petits brûleurs (5 000 BTU/h) sont parfaits pour les petites quantités d'aliments ou de liquides et l'utilisation de petites marmites et casseroles. Le niveau de puissance plus faible permet une commande de mijotage plus précise au réglage le plus bas.

Réglage :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à Lite (allumage).

Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est tourné à Lite produira une flamme.

2. Tourner le bouton n'importe où entre Hi et Lo.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|----------------------------------|---|
| Hi (élevé) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Démarrer la cuisson des aliments. ■ Porter un liquide à ébullition. |
| Medium High (moyen-élevé) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Maintenir une ébullition rapide. ■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| Medium (moyenne) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour faire frire la volaille ou la viande. |
| Medium Low (moyen - bas) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Faire mijoter ou étuver les aliments. ■ Pour faire cuire pudding, sauces, glaçage. |
| Lo (bas) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Garder les aliments au chaud. ■ Faire mijoter à feu doux. |

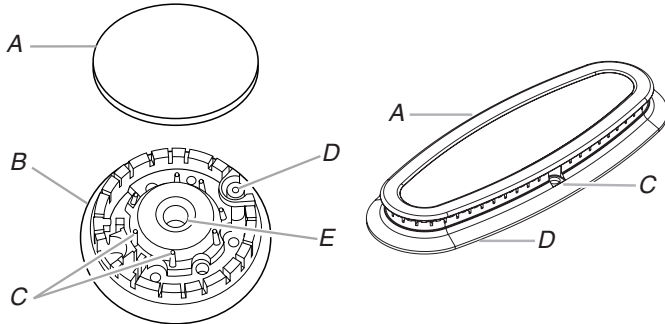
Brûleurs de surface scellés

IMPORTANT : Ne pas entraver l'évacuation de l'air de combustion et de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

Alignement des chapeaux de brûleur

Toujours garder le chapeau de brûleur correctement installé lors de l'utilisation d'un brûleur de surface. Un chapeau de brûleur propre aide à empêcher le mauvais allumage et les flammes irrégulières. Toujours nettoyer le chapeau du brûleur après un renversement; enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".

Brûleur standard



A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Allumeur
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

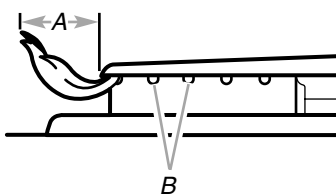
Ouverture du tube d'arrivée de gaz

Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger l'ouverture de gaz contre tout renversement.

Orifices de brûleur

Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué ci-dessous. Une bonne flamme est bleue plutôt que jaune. Garder cette zone exempte de souillures et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou autre produit pénétrer dans les orifices de brûleur.

Brûleur standard

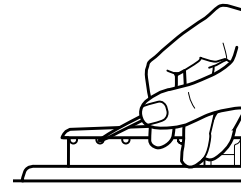


A. 1 à 1½" (25 à 38 mm)
B. Orifices de brûleur

Nettoyage :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyeurs à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sur le chapeau sont bien alignées avec la base du brûleur.

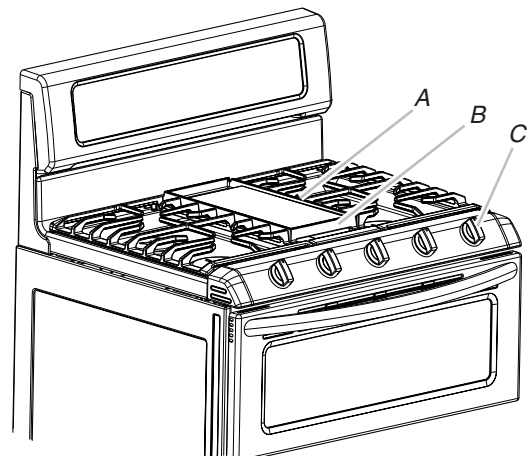


A. Incorrect
B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer vous-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Plaque à frire

1. Éteindre les brûleurs de la table de cuisson et laisser les grilles refroidir.
2. Replacer la grille centrale avec la plaque à frire en orientant la poignée vers les commandes de la table de cuisson.



A. Plaque à frire
B. Poignée
C. Commandes de la table de cuisson

3. Les pieds du dessous de la plaque à frire se placent aux mêmes endroits que sur la grille centrale.

Utilisation :

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager la plaque à frire, elle doit être utilisée uniquement sur le brûleur central et à feu doux à moyen uniquement.

- La plaque à frire doit être utilisée pour la cuisson directe des aliments. Afin d'éviter d'endommager le revêtement de la plaque à frire, ne pas utiliser de plats ou d'ustensiles métalliques sur la plaque à frire.
- Afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif, ne pas utiliser d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne pas laisser d'ustensile de cuisson vide sur une surface de cuisson, un élément ou un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson ou les grilles. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson au four a une influence sur la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, lesquelles contribuent aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Les ustensiles de cuisson avec surface antiadhésive ne doivent pas être utilisés sous le gril.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|------------------|--|
| Aluminium | <ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|--|--|
| Fonte | <ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| Céramique ou vitrocéramique | <ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement, mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| Cuivre | <ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et uniformément. |
| Terre cuite | <ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse. |
| Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée | <ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| Acier inoxydable | <ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

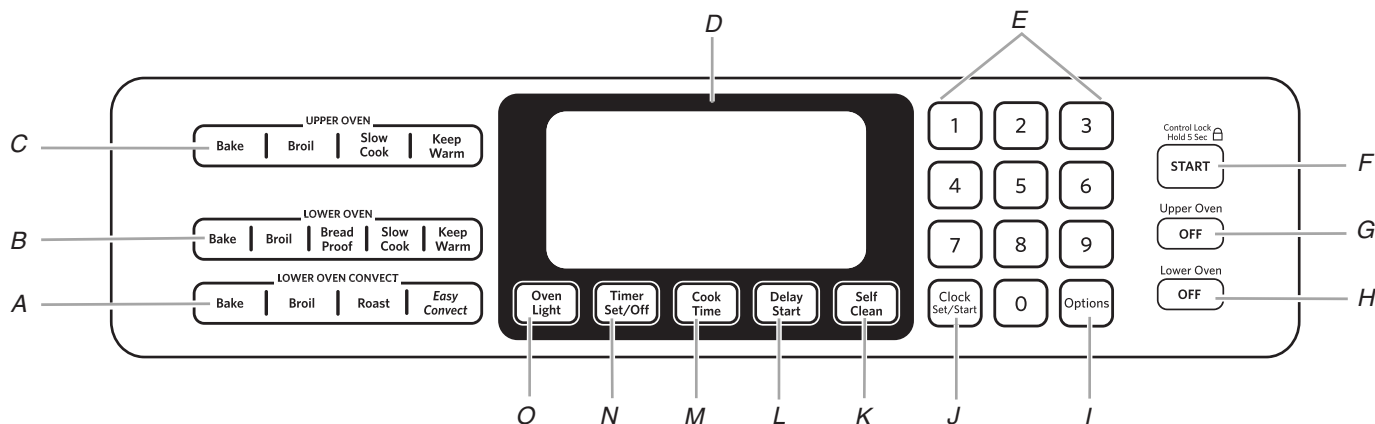
Mise en conserve à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface de cuisson entre chaque quantité préparée. Ceci permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur 2 brûleurs de surface en même temps.
- Pour plus d'informations, contacter votre service agricole local. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE TACTILE EN VERRE POUR DOUBLE FOUR

Modèle KDRS505XSS



- | | | |
|--|--|----------------------------------|
| A. Réglages de cuisson par convection pour le four inférieur | F. Mise en marche/verrouillage des commandes | K. Autonettoyage |
| B. Réglages du four inférieur | G. Arrêt four supérieur | L. Mise en marche différée |
| C. Réglages du four supérieur | H. Arrêt four inférieur | M. Durée de cuisson |
| D. Écran d'affichage | I. Touche de sélection des options | N. Réglage/arrêt de la minuterie |
| E. Touches numériques | J. Réglage/mise en marche de l'horloge | O. Lampe du four |

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur une touche de commande de fonction sur la commande électronique du four, appuyer sur la fonction désirée du bout du doigt. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que la fonction désirée apparaisse sur l'afficheur.

Lorsqu'on entre de multiples fonctions dans un réglage, faire une brève pause entre chaque commande. Si l'on appuie sur une touche de commande plusieurs fois de façon répétée, il se peut que la touche cesse de fonctionner pendant un court moment. Attendre quelques secondes, et la touche devrait fonctionner à nouveau normalement.

Affichage

Lorsqu'on utilise le four et après un préchauffage, l'afficheur indique l'heure et la température du four. Durant une cuisson minutée, le compte à rebours apparaît sur l'affichage.

Lors de la mise sous tension initiale de la cuisinière, ou si une panne de courant se produit, "12:00" apparaît sur l'affichage. Voir la section "Horloge" pour régler l'heure.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'afficheur indique l'heure.

Start (mise en marche)

La touche START démarre toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbath. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 5 secondes qui suivent la sélection d'une autre touche, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur du four à titre de rappel. Si l'on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes qui suivent la sélection d'une autre touche, l'afficheur du four retourne au mode inactif (affichage de l'heure) et la fonction programmée est annulée.

Si une fonction est en cours et qu'une autre fonction est sélectionnée, "Rég temp ou appuyez Start" apparaît sur l'afficheur après 5 secondes. Si l'on n'appuie pas sur la touche START dans les 2 minutes qui suivent, l'afficheur du four retourne à la fonction active/déjà en cours.

Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.

Le module de commande ne peut pas être verrouillé si le four est en cours d'utilisation, ou lorsque la température du four est de 400°F (205°C) ou plus. L'heure reste affichée lorsque le module de commande est verrouillé.

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET/OFF (réglage/arrêt minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant de verrouiller, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 5 secondes, jusqu'à ce que "Commande Verr" apparaisse sur l'afficheur. "Commande Verr" apparaît sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer "Commande Verr" de l'affichage.

Off (arrêt)

La touche OFF arrête toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures. Voir "Horloge" dans la section "Options" pour modifier le format.

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
 2. Appuyer sur "3" sur le clavier numérique pour obtenir AM ou sur "6" pour obtenir PM.
 3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
 4. Appuyer sur CLOCK SET/START. L'heure est désormais réglée.
-

Lampes du four

Alors que les portes des fours sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes. Les deux lampes du four s'allument à l'ouverture de l'une des portes. Les lampes de fours ne s'allument pas durant le programme d'autonettoyage.

Réglage/arrêt de la minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour mettre la minuterie en marche.
À la fin de la durée réglée, les signaux sonores de fin de minuterie sont émis, suivis de signaux de rappel environ toutes les 60 secondes.
4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.

Si l'on appuie sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie), le four s'éteint.

La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Options

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée à l'usine pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

1. Appuyer une fois sur OPTIONS.
"UNITÉ DE TEMP" apparaît dans la zone de texte supérieure. "FAHRENHEIT. Appuyez sur (1) pour les Celsius" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour modifier le réglage d'unité de température.
"CELSIUS. Appuyez sur (1) pour les Fahrenheit" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "CELSIUS sélectionnés" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Les unités de température ont été modifiées.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Fonctions basiques

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide
- Minuterie de cuisine écoulée (long signal sonore)
- Fonction entrée

Deux signaux sonores

- Four préchauffé

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide

Quatre signaux sonores

- Fin de programme

Ajustement de son marche ou arrêt

Le son du four est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer deux fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le son est désormais désactivé.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Ajuster le volume sonore

Le volume sonore du four est pré-réglé à l'usine sur Élevé mais peut être modifié et réglé à Faible.

1. Appuyer 3 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "VOLUME SON" apparaisse dans la zone de texte; "ÉLEVÉ. Appuyez sur (1) pour BAS" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour régler le son à faible. "BAS. Appuyez sur (1) pour ÉLEVÉ" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Bas sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le volume sonore est désormais modifié.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Réglage du signal de fin - Marche ou arrêt

Le signal de fin est pré-réglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer quatre fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME FIN" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de fin est désormais désactivé.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Réglage du son de pression sur les touches - Marche ou arrêt

Le son de pression sur les touches est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer cinq fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "TOUCHES SON" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le son de sélection d'une touche. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de pression sur les touches est désormais désactivé.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Réglage du signal de rappel - Marche ou arrêt

Le signal de rappel est préréglé à l'usine sur Marche mais peut être modifié et réglé à Arrêt.

1. Appuyer six fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ALARME RAPP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile également deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver le signal de rappel. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. Le signal de rappel est désormais désactivé.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge

L'horloge peut être réglée pour afficher l'heure selon un format de 12 heures ou de 24 heures. L'horloge est réglée à l'usine sur un format de 12 heures.

Pour faire passer l'horloge au format de 24 heures :

1. Appuyer sept fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "12/24 HEURES" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "12 H. Appuyez sur (1) pour 24 H" défile deux fois dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer une fois sur "1" pour sélectionner 24 heures et appuyer de nouveau pour sélectionner 12 heures.
3. Attendre 30 secondes ou appuyer sur OFF (arrêt) pour accepter le réglage.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet à la cuisinière de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée. Consulter la section "Mode Sabbat" pour une description complète de cette caractéristique.

Arrêt automatique au bout de 12 heures

Le module de commande du four est réglé pour s'éteindre automatiquement 12 heures après l'allumage du four. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

Pour annuler l'arrêt automatique au bout de 12 heures :

1. Appuyer neuf fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "ARRÊT AUTO. 12 hrs DÉACTIVE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "On. Appuyez sur (1) pour Off" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour désactiver la caractéristique d'arrêt automatique au bout de 12 heures. "Off. Appuyez sur (1) pour On" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "Off sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. La caractéristique a été désactivée.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langue

La langue est préréglée à l'usine à l'anglais, mais elle peut être changée vers le français.

Pour changer la langue vers le français :

1. Appuyer dix fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "LANGUE" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "ANGLAIS. Appuyez sur (1) pour le français" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur "1" pour sélectionner le français. "FRANÇAIS. Appuyez sur (1) pour l'anglais" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
3. "FRANÇAIS sélect" défile en français deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
4. La langue affichée est désormais le français.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de la température du four

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Le réglage de température s'applique au four supérieur ou inférieur.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. L'absence de signe moins signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C) | CUIT LES ALIMENTS |
|--|---------------------|
| 10°F (6°C) | ...un peu plus |
| 20°F (12°C) | ...modérément plus |
| 30°F (17°C) | ...beaucoup plus |
| -10°F (-6°C) | ...un peu moins |
| -20°F (-12°C) | ...modérément moins |
| -30°F (-17°C) | ...beaucoup moins |

Ajustement du calibrage de la température du four :

1. Appuyer 11 fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "CALIB TEMP" apparaisse dans la zone de texte supérieure; "CALIBRAGE SUP. Appuyez sur (1) pour calibrage inf. ou appuyez sur START" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour calibrer le four supérieur. "Calibrage SUP. sélect." défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "Appuyez sur (3) pour augmenter et (6) pour diminuer" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

OU

Appuyer sur "1" pour calibrer le four inférieur. "CALIBRAGE INF. sélect" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure. "Appuyez sur (3) pour augmenter et (6) pour diminuer" défile deux fois de droite à gauche dans la zone de texte inférieure.

3. À chaque pression sur la touche numérique "3" ou "6", l'écart de température augmente ou diminue par tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 30°F (17°C) et -30°F (-17°C).
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour régler l'ajustement et quitter le menu de calibrage de la température.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le préchauffage est recommandé pour la cuisson de la plupart des aliments. Les aliments doivent être placés dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Certains modes utilisent un système de fonctionnement intermittent élaboré pour une performance idéale. Si l'on augmente la température du four une fois le préchauffage effectué, s'assurer que le four est préchauffé à la nouvelle température désirée avant de placer les aliments dans le four. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les débordements, placer une feuille d'aluminium sur la grille sur laquelle se trouve le plat. Veiller à ce qu'elle dépasse d'au moins 1/2" (1,3 cm) tout autour du plat et relever les bords.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

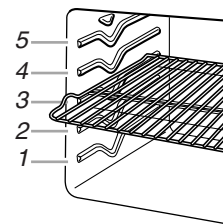
Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

- Le four supérieur est équipé d'une grille plate.
- Le four inférieur est équipé d'une grille plate et d'une grille déployable.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas le brûleur de cuisson au grill. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au grill.

Pour enlever les grilles de four :

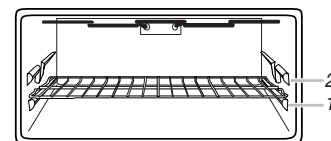
Grille plate : Tirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant et la tirer pour l'extraire.



Pour replacer les grilles de four :

Grille plate : Placer la grille sur le support de grille dans le four. Relever légèrement le bord avant et faire de nouveau glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt. Abaisser l'avant et la faire de nouveau glisser dans le four.

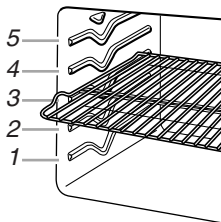
Positions de grille - Four supérieur



Cuisson au four et cuisson au grill

| ALIMENTS | POSITION DE LA GRILLE |
|-------------------|-----------------------|
| Tous les aliments | 1 |

Positions de grille - Four inférieur



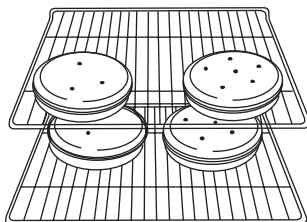
| ALIMENTS | POSITION DE LA GRILLE |
|---|---|
| Rôtis de grande taille, dindes, petits morceaux de viande et volaille | 1 (grille déployable) |
| Gâteau Bundt, pain | 2 |
| Biscuits, muffins, gâteaux à étages, gâteaux de 9 x 13" (22,9 x 33 cm) (cuisson au four par convection) | 3 |
| Cuisson au four sur 2 grilles et gâteaux de 9 x 13" (22,9 x 33,0 cm) (cuisson au four traditionnelle) | 1 (grille déployable) et 4 (grille plate) |

Cuisson sur plusieurs grilles

Cuisson sur 2 grilles : Utiliser les positions de grille 1 et 4 avec grille déployable à la position 1. Lors de la cuisson au four sur 2 grilles de pizzas, les décaler de façon à ce que la pizza sur la grille en position 1 soit orientée vers le côté droit du four et que la pizza sur la grille en position 4 soit orientée vers le côté gauche du four.

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 1 (grille déployable) et 4 (grille plate). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

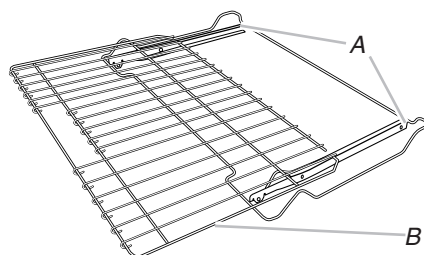
L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| NOMBRE D'USTENSILES | POSITION SUR LA GRILLE |
|---------------------|--|
| 1 | Centre de la grille. |
| 2 | Côte à côte pour les moules à gâteaux ronds. |
| 3 ou 4 | Consulter l'illustration précédente. |

Grille déployable

Cette grille déployable offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployable s'adapte à toutes les positions de grille.

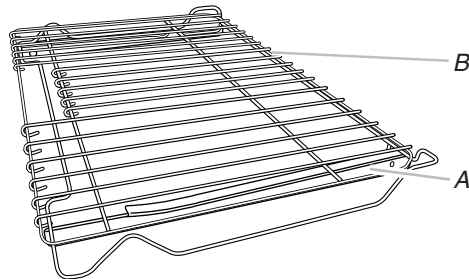
Position déployée



A. Glissières

B. Tablette coulissante

Position rétractée et emboîtée

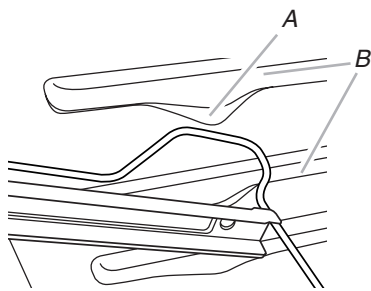


A. Glissières

B. Tablette coulissante

Insertion de la grille déployable

1. Incliner la grille vers le haut et l'insérer dans l'encoche en "V" des glissières de grille dans la cavité du four.
2. Garder la grille inclinée et l'enfoncer au-delà de l'encoche inférieure en "V".
3. Introduire la grille avec précaution dans le four en la faisant glisser au-delà des encoches en "V".



A. Ouverture en "V"
B. Glissières de grille

Dépose de la grille déployable

1. Enfoncer la grille coulissante complètement jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur les glissières.
2. Avec les deux mains, retirer doucement la grille et les glissières en même temps pour les extraire de l'encoche en "V". Incliner la grille de façon à ce que l'avant soit plus haut que l'arrière et la retirer avec précaution pour l'extraire de l'encoche en "V", puis du four.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la tablette coulissante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

Ustensiles de cuisson au four

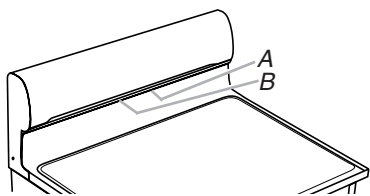
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

| USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS | RECOMMANDATIONS |
|--|---|
| Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage uniforme | <ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. |
| Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes | <ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson.■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. |
| Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à la base | <ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal | <ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson. |
| Plats en grès/Pierre de cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes | <ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant. |
| Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes | <ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson. |

Thermomètre à viande

Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande. Pour les modèles qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou le poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence.

Évents du four



A. Évent du four supérieur
B. Évent du four inférieur

Les événements du four permettent l'évacuation de l'air chaud et de l'humidité des fours et ne doivent pas être obstrués ou couverts. Le fait d'obstruer ou de couvrir les événements entraîne une mauvaise circulation de l'air et affecte les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne pas placer près des événements du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four

Avant la cuisson au four, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

- Laisser au moins ½" (1,3 cm) entre le plat de cuisson ou la casserole et l'élément supérieur du four supérieur. Les moules à pain, à gâteaux des anges ou à gâteau bundt ne sont pas recommandés dans le four supérieur.
- En fonction du modèle, le ventilateur et l'élément de convection peuvent fonctionner durant la cuisson au four.
- Lors du préchauffage à l'aide d'une pierre de cuisson/à pizza dans le four supérieur, ne pas régler le four au-delà de 450°F (232°C). Pour utiliser des pierres de cuisson/à pizza à des températures dépassant 450°F (232°C), placer la pierre une fois que le bip de préchauffage a retenti. Lors du préchauffage avec une pierre de cuisson/à pizza dans le four, attendre au moins 30 minutes pour que le four préchauffe.
- Utiliser uniquement 1 grille pour le four supérieur.

Cuisson au four :

1. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson au four) du four supérieur ou inférieur.
"CUISSON AU FOUR" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 350°F (175°C) s'affiche.
"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. (Facultatif) Si une durée de cuisson réglée est désirée, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée. "Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.

4. Appuyer sur START (mise en marche).
"Préchauffage" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.
"Préchauffage" reste affiché dans la zone de texte jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
5. Une fois le programme de préchauffage terminé, "Préchauffage fin. Placez nourri" défile deux fois dans la zone de texte du four sélectionné.
"Cuisson au four" défile dans la zone de texte du four sélectionné jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four sélectionné.
6. Placer les aliments dans le four.
7. Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) du four supérieur ou inférieur après avoir terminé.
8. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Si la fonction Cook Time (durée de cuisson) doit être utilisée pour les produits de boulangerie, augmenter la durée de cuisson de 10 à 15 minutes pour le four supérieur et de 15 à 20 minutes pour le four inférieur puis laisser le four préchauffer. Placer les aliments dans le four une fois le préchauffage terminé. Une fois une durée de cuisson expirée, le(s) four(s) s'éteint/s'éteignent.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille (non fournies). La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
Il est possible de commander une lèchefrite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Sélectionner la cuisson au gril et une température de 550°F (288°C) pour la plupart des cuissons au gril. Sélectionner 450°F (232°C) pour la cuisson au gril à basse température d'aliments mettant plus de temps à cuire tels la volaille, afin d'éviter une surcuisson.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Pour la cuisson au gril dans le four supérieur, fermer complètement la porte du four supérieur.

Pour la cuisson au gril dans le four inférieur, fermer la porte jusqu'à la position de cuisson au gril (environ 4" [10,0 cm]).

Pour une cuisson au grill à l'aide de la fonction de température variable :

1. Placer les aliments dans le four supérieur et fermer la porte du four. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
OU
2. Placer les aliments dans le four inférieur et placer la porte du four en position de cuisson au grill. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
3. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au grill) du four supérieur ou inférieur. "GRIL" apparaît dans la zone de texte supérieure ou inférieure selon le four sélectionné et "550" s'affiche. "Rég temp ou" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).
"Cuis. au grill" défile dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée et en appuyant ensuite sur START (mise en marche).
"GRIL" défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée est atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour faire fonctionner une cuisson au grill avec une durée de cuisson :

1. Placer les aliments dans le four supérieur et fermer la porte du four. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
OU
2. Placer les aliments dans le four inférieur et placer la porte du four en position de cuisson au grill. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
3. Appuyer sur le bouton BROIL (cuisson au grill) du four supérieur ou inférieur. "GRIL" apparaît dans la zone de texte supérieure ou inférieure selon le four sélectionné et "550°F" s'affiche. "Rég temp ou" apparaît dans la zone de texte, suivi de "Appuyez START".
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.
5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
"Réglez la durée de cuisson ou appuyez sur START" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné.
Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
"Cuis. au grill" défile dans la zone de texte du four sélectionné et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
REMARQUE : La température du four peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée et en appuyant ensuite sur START (mise en marche).
"GRIL" défile dans la zone de texte du four sélectionné une fois que la température réglée est atteinte et y reste jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton OFF (arrêt) du four sélectionné ou que l'on ouvre la porte.
Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint.
7. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
8. Retirer les aliments du four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le(s) four(s) lors de la cuisson au grill. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des goûts personnels. La plupart des aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".

| ALIMENTS | FOUR SUPÉRIEUR | | DURÉE DE CUISSON (en minutes) | FOUR INFÉRIEUR | | DURÉE DE CUISSON (en minutes) |
|---|-----------------------|---------|-------------------------------|-----------------------|---------|-------------------------------|
| | POSITION DE LA GRILLE | RÉGLAGE | | POSITION DE LA GRILLE | RÉGLAGE | |
| Bifteck 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point | 1 | 550 | 15-19 | 4 | 550 | 15-19 |
| Galettes de viande hachée 4 oz (113 g), 3/4" (2 cm) d'épaisseur | | | | | | |
| jusqu'à 12, bien cuites | 1 | 550 | 15-19 | 4 | 550 | 15-19 |
| jusqu'à 6, bien cuites | 1 | 550 | 15-19 | 4 | 550 | 15-19 |
| Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur, bien cuit | 1 | 550 | 22-27 | 4 | 550 | 22-27 |
| Poulet morceaux de poitrine non désossés avec peau bien cuit | 1 | 450 | 25-45 | 3 ou 4 | 450 | 25-45 |
| Poisson* Filets, floconneux | 1 | 450 | 6-13 | 4 | 450 | 6-13 |
| Darnes, 1" (2,5 cm) d'épaisseur, floconneux | 1 | 450 | 10-16 | 4 | 450 | 10-16 |

*Lors de la cuisson au grill du poisson, vaporiser le plat de cuisson au grill avec de l'huile de cuisson. Ne pas tourner les filets de poisson.

Pour les hamburgers saisis à l'extérieur mais avec une cuisson bleue à l'intérieur, réduire la durée de cuisson au grill sur le premier côté ayant été cuit.

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente est idéale pour les aliments tels que le bœuf, la volaille et le porc. Ce programme permet de cuire les aliments à de faibles températures pendant de longues périodes. Les aliments peuvent être cuits pendant un maximum de 12 heures en fonction de la température sélectionnée.

Fourchette de température recommandée :

Durée de cuisson de 4 heures = 250 à 300°F (120 à 150°C)

Durée de cuisson de 8 heures = 200 à 250°F (93 à 120°C)

Durée de cuisson de 12 heures = 170 à 225°F (77 à 107°C)

- Les aliments doivent être complètement décongelés.
- Couvrir les aliments pour qu'ils restent tendres.
- Avant un rôtissage lent, on peut saisir la viande dans une poêle ou la saisir au grill des deux côtés pour la faire dorer davantage et en améliorer le goût et la tendreté.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la grille plate et la placer en position 3.

Pour utiliser la fonction de cuisson lente :

Avant d'utiliser la fonction de cuisson lente, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur la touche SLOW COOK (cuisson lente) correspondant au four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée si l'on souhaite entrer une température autre que 225°F (107°C).
La température de cuisson lente peut être réglée entre 170°F (77°C) et 300°F (150°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur jusqu'à ce que le four atteigne une température d'au moins 170°F (77°C).
Lorsqu'une température d'au moins 170°F (77°C) est atteinte, l'affichage du four indique l'augmentation de température. 2 signaux sonores retentissent lorsque la température réglée est atteinte.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.

Cuisson par convection - four inférieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur permet une circulation accrue et uniforme de l'air chaud dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments aide à accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et le(s) élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments et le ventilateur se rallume(nt) au besoin une fois la porte fermée.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des produits de boulangerie quelques minutes avant le temps de cuisson minimal, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille.

Conversion EasyConvect™

Les températures et durées de cuisson par convection peuvent différer de celles d'une cuisson standard. Selon la catégorie sélectionnée, la conversion EasyConvect™ réduit automatiquement la température et/ou durée de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

Les aliments sont regroupés en 3 grandes catégories. Choisir la catégorie qui correspond le mieux à l'aliment qui doit être cuit. Utiliser le tableau suivant comme guide.

| RÉGLAGE | ALIMENTS |
|--------------------------------------|---|
| MEATS (viandes) | Poulet : entier et en morceaux Pain de viande, rôtis : porc, bœuf et jambon (Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.) |
| BAKED GOODS (aliments cuits) | Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure Gâteaux et biscuits Mets en sauce |
| OTHER FOODS (autres aliments) | Plats cuisinés surgelés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza, lasagnes |

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction de conversion de température de convection pour BAKED GOODS (aliments cuits) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de placer les aliments dans le four en ajoutant 15 minutes au temps de cuisson standard.

1. Appuyer sur EASY CONVECT (convection facile) jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse (MEATS [viandes], BAKED GOODS [aliments cuits] ou OTHER FOODS [autres aliments]), puis appuyer sur START.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard puis appuyer sur START. "Préchauffage" apparaît sur l'affichage du four jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
4. Placer les aliments dans le four au moment opportun.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux de fin de programme retentissent, si activés. Ouvrir la porte et vérifier la cuisson des aliments.
5. Appuyer sur LOWER OFF (arrêt four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Cuisson au four par convection

La cuisson par convection peut être utilisée pour cuire des aliments sur une ou plusieurs grilles. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Préchauffer la cuisinière avant de placer des aliments dans le four.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C).

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La fourchette de température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).
Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.
Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).
3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes et de la volaille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au gril, au four et par convection fonctionnent par intermittence pour maintenir le four à température constante, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

- Réduire le temps de cuisson de la recette de 15 à 30 %.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four". Il n'est pas nécessaire d'attendre que le four ait fini de préchauffer avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Il est possible de commander un ensemble de lèche-frite. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 550°F (77°C et 288°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.
-

Cuisson au gril par convection

La cuisson au gril par convection est idéale pour cuire des aliments tels que fines tranches de viande, filets de poisson et poulet sans peau et désossé. La porte du four doit être fermée pour pouvoir utiliser la fonction de cuisson au gril par convection.

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir le four à température constante tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

La température est préréglée à 550°F (288°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Placer l'aliment sur la grille froide de la lèche-frite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 550°F (288°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 300°F et 550°F (149°C et 288°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur indique "Préchauffage" jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

"Lo" apparaît aussi sur l'afficheur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température.

Lorsque la température réglée est atteinte, 2 signaux sonores se font entendre (si activés).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.
-

Levée du pain - four inférieur uniquement

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Il existe deux options pour la levée du pain : Levée standard et Levée rapide. La levée standard doit être utilisée pour les pâtes fraîches, les pâtes surgelées et pour la première et la deuxième levée. La levée rapide doit être utilisée pour les pâtes surgelées et peut être utilisée pour la deuxième levée des pâtes moulées.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer sur la glissière de grille 2 et fermer la porte du four.

REMARQUE : Si la température du four est supérieure à 100°F (38°C), "refroidissement four" s'affiche jusqu'à ce que la température retombe en dessous de 100°F (38°C).

1. Appuyer sur BREAD PROOF (levée pain) jusqu'à ce que le type de levée souhaité s'affiche ("Standard" ou "Rapid").

2. Appuyer sur START (mise en marche).

Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.

3. Appuyer sur LOWER OVEN OFF (arrêt four inférieur) une fois la levée terminée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

Cuisson minutée/de mise en marche différée

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au(x) four(s) de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. La cuisson différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée; la cuisson différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que le pain ou les gâteaux car ceux-ci pourraient ne pas cuire correctement.

La cuisson minutée est disponible sur la plupart des programmes à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

La cuisson différée peut être utilisée avec les programmes Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) et Convect Roast (rôtissage par convection).

Réglage d'une durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaîtra sur l'afficheur.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

Réglage d'une durée de cuisson différée :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Self-Clean (autonettoyage), Bread Proof (levée du pain), et Keep Warm (maintien au chaud).

Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée et appuyer sur START (mise en marche).

2. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure de mise en marche différée. L'heure de mise en marche différée correspond à l'heure à laquelle on souhaite que la cuisson commence.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson désirée.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement.

Le compte à rebours apparaît sur l'afficheur du four.

Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît sur l'afficheur.

La température réglée et le compte à rebours en minutes apparaissent sur l'affichage du four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et les signaux de fin de programme se font entendre.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Maintien au chaud est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Maintien au chaud permet de garder les aliments cuits chauds à une température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur la touche KEEP WARM (maintien au chaud) pour le four désiré.

"MAINT CHAUD" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné) et 170°F (77°C) s'affiche.

"Rég temp ou" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "Appuyez START".

2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température désirée.

La température peut être réglée entre 145°F (63°C) et 190°F (85°C).

REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START (mise en marche).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
"Maint chaud" apparaît dans la zone de texte du four sélectionné, et la température réglée s'affiche.
4. "MAINT CHAUD" ainsi que la température s'affichent tandis que le réglage Maintien au chaud est actif.
5. Placer les aliments dans le four.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) pour le four sélectionné une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la caractéristique Maintien au chaud :

Appuyer sur le bouton OFF (arrêt) correspondant au four utilisé. Retirer les aliments du four.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de fonctionner dans le respect des critères du Sabbat juif Star-K pour un programme de cuisson au four. C'est également valable pour les fonctions Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée). Pour utiliser le mode Sabbat sur cette cuisinière, noter ce qui suit :

- La caractéristique du mode Sabbat doit être activée au préalable. Ceci ne doit être effectué qu'une seule fois, et seulement si le mode Sabbat doit être utilisé ultérieurement.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, toutes les caractéristiques et fonctions de la cuisinière fonctionnent de la même manière qu'avant l'activation du mode Sabbat.
- Lorsque le mode Sabbat est activé, il peut être utilisé pour n'importe quel programme de cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée en suivant les étapes du paragraphe "Activation du mode Sabbat" dans cette section.

Lorsque le mode Sabbat est activé, la cuisinière fonctionne dans les conditions suivantes :

- Toutes les fonctions de cuisson sont désactivées à l'exception de Bake (cuisson au four), Timed Bake (cuisson au four minutée) et Delayed Bake (cuisson au four différée).
- On peut utiliser les touches suivantes : Bake (cuisson au four), Cancel (annulation), Start (mise en marche), Options ainsi que les touches numériques.
- Les caractéristiques suivantes sont désactivées et ne peuvent pas être utilisées : tous les signaux sonores, minuteries, 12 Hour Shutoff (arrêt automatique au bout de 12 heures), Oven Cleaning (nettoyage du four), Energy Save (éconergique) et Cooktop Lockout (verrouillage des commandes) (le cas échéant).
- Les éléments de la table de cuisson peuvent être utilisés.
- La lampe du four ne change pas de statut : elle reste constamment allumée ou éteinte, même si l'on appuie sur la touche Oven Light (lampe du four) ou que l'on ouvre ou ferme les portes des fours.
- Pour de meilleurs résultats, la cuisson doit se faire sur une grille dans le four supérieur et une grille dans le four inférieur.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

Le mode Sabbat doit être activé pour que le module de commande effectue une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée selon les conditions indiquées ci-dessus.

1. Appuyer huit fois sur OPTIONS jusqu'à ce que "SABBAT" apparaisse dans la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur "1" pour activer le mode Sabbat.
3. "ON sélect" défile deux fois dans la zone de texte. Le four est désormais programmé de façon à pouvoir fonctionner au mode Sabbat.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) pour quitter ce mode et afficher l'heure. Le mode Sabbat reste activé.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 4 ci-dessus. À l'étape 3, l'affichage indique "OFF sélect".

Activation du mode Sabbat :

Le mode Sabbat peut être activé pour une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.

1. Démarrer une cuisson au four, cuisson au four minutée ou cuisson au four différée.
REMARQUE : Le mode Sabbat ne peut pas être activé pour une cuisson au four par convection ou un rôtissage par convection.
2. Si l'on doit utiliser le mode Sabbat pour les deux fours, démarrer une cuisson au four, une cuisson au four minutée ou une cuisson au four différée dans le second four.
3. Appuyer sur OPTIONS; le module de commande émet alors 3 signaux sonores. Appuyer sur 7 sur le clavier numérique. "Cuisson au four Sabbat" apparaît sur la zone de texte supérieure.
Pour une fonction de Cuisson minutée, la durée s'affichera également une fois que le four commencera à chauffer.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur seulement un four) :

1. Appuyer sur la touche numérique correspondant au réglage de température souhaité tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

| Température | Touche numérique | Température | Touche numérique |
|-----------------|------------------|-----------------|------------------|
| 170°F (76,7°C) | 1 | 325°F (162,8°C) | 6 |
| 200°F (93,3°C) | 2 | 350°F (176,7°C) | 7 |
| 225°F (107,2°C) | 3 | 375°F (190,6°C) | 8 |
| 250°F (121,1°C) | 4 | 400°F (204,4°C) | 9 |
| 300°F (148,9°C) | 5 | 450°F (232,2°C) | 0 |

2. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température (lorsque le mode Sabbat fonctionne sur les deux fours) :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
2. Appuyer sur la touche numérique correspondant au réglage de température souhaité tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant plus d'une (1) seconde pour régler le changement de température. Aucun changement de température n'apparaît sur l'affichage.

Désactivation du mode Sabbat :

Le mode Sabbat peut être désactivé à tout moment lorsqu'un mode Sabbat est actif.

1. Appuyer sur OPTIONS, puis sur "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre le(s) four(s).

Si une panne de courant se produit durant le mode Sabbat

Si une panne de courant se produit au cours du mode Sabbat, la zone de texte supérieure affiche "Sabbat". Appuyer sur UPPER (arrêt four supérieur) ou LOWER OFF (arrêt four inférieur) pour quitter le mode Sabbat. L'affichage de l'heure est ensuite rétabli. Le mode Sabbat n'est plus actif que pour la cuisinière.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les événements) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Événements du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement le bord intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer cette zone avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

IMPORTANT :

La température du four doit être inférieure à 400°F (205°C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.

On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un des fours est en cours de nettoyage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Tant que "VERROUILLE" est affiché, il est impossible d'ouvrir la porte. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture de la porte tant que "VERROUILLE" est affiché.

Si l'une des portes de four est laissée ouverte, "Porte ouverte? Nettoyage annulé" apparaît sur l'affichage, et un signal sonore retentit. Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 24 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

| NIVEAU DE NETTOYAGE | DURÉE DE NETTOYAGE TOTALE (comprend 30 minutes de temps de refroidissement) |
|---------------------|---|
| 1 (Rapide) | 2 heures |
| 2 | 2 heures 30 minutes |
| 3 | 3 heures |
| 4 (Normal) | 3 heures 30 minutes |
| 5 | 4 heures |
| 6 (Maximum) | 4 heures 30 minutes |

Autonettoyage :

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"APPUYEZ SUR (1) POUR LE FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "APPUYEZ SUR (2) POUR LE FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte inférieure.
3. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 pour sélectionner le four à nettoyer.
"ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "Appuyez sur 1 Nettoyage manuel" apparaît.
4. Choisir le réglage Standard Clean (nettoyage standard) en appuyant sur le 1. "Sélect niveau" apparaît dans la zone de texte et "Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide), 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)" défile sur l'affichage.
5. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate, suivie de START.
"DÉV. DANS XXX" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). "VERROUILLAGE" défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

Une fois la porte verrouillée, "NET-FOUR SUP." ou "NET-FOUR INF." défile dans la zone de texte sélectionnée jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"NETT TERMINÉ" défile dans la zone de texte du four sélectionné. "REFROID FOUR" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). "DÉVERROUILLER" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
"APPUYEZ SUR 1 POUR LE FOUR SUPÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte supérieure et "APPUYEZ SUR 2 POUR LE FOUR INFÉRIEUR" apparaît dans la zone de texte inférieure.
2. Appuyer sur 1 ou 2 pour sélectionner le four désiré.
"--:--" s'affiche, ainsi que "Réglez heure départ. Appuyez START" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée différée du programme.
"Sélectionnez le mode cuisson/nettoyage" défile dans la zone de texte du four sélectionné.
4. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
"ÔTEZ GRILLES" défile dans la zone de texte du four sélectionné, suivi de "SÉLECT. OPTION". Dans l'autre zone de texte, "Appuyez sur 1 Nettoyage manuel" apparaît.
5. Sélectionner le réglage de nettoyage manuel en appuyant sur le 1.
"Sélect niveau" apparaît dans la zone de texte et "Appuyez sur 1. Niveau 1 (Rapide), 2. Niveau 2, 3. Niveau 3, 4. Niveau 4 (Rég), 5. Niveau 5, 6. Niveau 6 (Max)" défile sur l'affichage.

6. Choisir le degré de nettoyage souhaité en appuyant sur la touche numérique adéquate.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

Le programme de nettoyage commence et le nom défile dans la zone de texte supérieure. "DÉV. DANS XXX" défile dans la zone de texte supérieure ou inférieure (selon le four sélectionné). Après 5 secondes, "VERROUILLAGE" défile jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

Une fois la porte verrouillée, "NET-FOUR SUP." ou "NET-FOUR INF." défile sur l'affichage jusqu'à ce que le programme de nettoyage soit terminé.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé :

"NETT TERMINÉ" défile dans la zone de texte du four sélectionné. Après 5 secondes, "REFROID FOUR" défile sur l'affichage jusqu'à ce que la température du four tombe en dessous de 500°F (260°C). "DÉVERROUILLER" s'affiche jusqu'à ce que la porte du four se déverrouille et l'icône de verrouillage s'éteigne.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la cuisinière a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™ – Pièce n° W10355010 :

Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh™ – Pièce n° W10355016 (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeur pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors du retrait ou de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (d'arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons, le cas échéant.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède savonneuse :
Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Pour éviter d'activer les commandes lors du nettoyage, on peut activer la caractéristique Verrouillage des commandes (sur certains modèles). Voir la section "Verrouillage des commandes".

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyeur pour cuisine et appareils ménagers affresh™ – Pièce n° W10355010 : Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyeur légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyeur pour grille et plateau d'égouttement – Pièce n° 31617 :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

PLAQUE À FRIRE

Avant d'utiliser la plaque à frire pour la première fois et après chaque utilisation, laver soigneusement avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau tiède.

- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, il n'est pas recommandé de laver la plaque à frire au lave-vaisselle.
- Afin d'éviter tout dommage ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Retirer les grilles, sans quoi elles se décolorent et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyeur à four :
Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, pas le chrome

- Lave-vaisselle

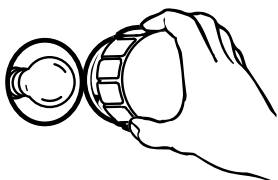
Lampe du four

La lampe du four est une ampoule standard de 40 watts pour appareil ménager.

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four et la table de cuisson ont refroidi et que les boutons de commande sont éteints.

Remplacement :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

IMPORTANT :

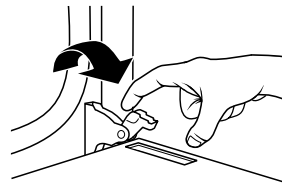
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson dépassent à l'avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson au four ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis, suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Abaisser le verrou de charnière vers soi de chaque côté.



3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.
Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.
Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme librement. Si ce n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **La cuisinière est-elle bien raccordée à la canalisation de gaz?**
Contacter un technicien de réparation qualifié ou voir les instructions d'installation.

Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
Allumer n'importe quel brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

Les flammes des brûleurs de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou bruyantes

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Sur les modèles à chapeau, les chapeaux des brûleurs sont-ils bien installés?**
Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
La cuisinière a peut-être été mal convertie. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
Le laisser sécher.

Le brûleur émet des étincelles, mais ne s'allume pas

- **Y a-t-il une production continue d'étincelles sans que le brûleur ne s'allume?**
Discontinuer l'utilisation du brûleur de surface et contacter un technicien de service.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".
- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?**
Voir la section "Module de commande électronique tactile en verre du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée/différée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbath est-il réglé?**
Voir "Mode Sabbath" dans la section "Options".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
Voir la section "Commande de la température du four".

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il "12:00"?**
Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir "Affichage" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir "Horloge" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four".
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage" dans la section "Module de commande électronique tactile en verre du four". Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

Sur certains modèles, le ventilateur de convection ne fonctionne pas

- **L'affichage indique-t-il que le ventilateur fonctionne alors que le ventilateur ne fonctionne pas?**
Il y aura un bref délai entre le lancement d'une fonction de cuisson par convection et la mise en route du ventilateur.
- **Utilisez-vous la fonction de cuisson au gril par convection?**
Le ventilateur fonctionne par intermittence tout au long de la cuisson au gril par convection.

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Si l'on ouvre la porte du four pendant une fonction de cuisson par convection, le ventilateur cesse de fonctionner.

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, un programme d'autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
Voir la section "Cuisson minutée/de mise en marche différée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La cuisinière est-elle d'aplomb?**
Niveler la cuisinière. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?**
Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
Voir la section "Cuisson au four", "Cuisson au gril", "Conversion EasyConvect™", "Cuisson au four par convection" ou "Rôtissage par convection".

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
Diminuer la température du four de 15°F à 25°F (5°C à 15°C) ou placer la grille plus haut dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils brunis trop tôt?**
Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux États-Unis

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid au : **1-800-422-1230** ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.com**.

Nos consultants sont prêts à vous aider pour les questions suivantes :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange et d'accessoires.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Références aux marchands locaux, distributeurs de pièces de rechange et compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après la garantie, partout aux États-Unis.

Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez aussi consulter les Pages jaunes de l'annuaire téléphonique.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid à l'adresse suivante :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Nettoyant pour acier inoxydable affresh™

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 4396920

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh™

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce numéro 8212510

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™

Commander la pièce numéro W10355010

Nettoyant pour table de cuisson affresh™

Commander la pièce numéro W1035505

Pierre à pizza brique

Commander la pièce numéro 4378577

Ensemble de lèchefrite

Commander la pièce numéro W10123240

www.kitchenaid.com/broilerpan

Nettoyant pour grille de cuisinière à gaz et plateau d'égouttement

Commander la pièce numéro 31617

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.kitchenaid.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre pour l'eXpérience de la clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE À BI-COMBUSTIBLE KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Éléments électriques
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs
- Brûleurs à gaz

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ ET LES PORTES DU FOUR À INJECTION DE VAPEUR

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en porcelaine et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par KitchenAid.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien KitchenAid autorisé n'est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____